



Medidas de obligado cumplimiento para la reapertura de Albergues (FASE 1, FASE 2 y FASE 3)



Checklist informativa realizada por la Red Española de Albergues Juveniles –REAJ basada en los siguientes documentos oficiales para facilitar la apertura y funcionamiento de albergues:

- Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad
- Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad
- Orden SND/458/2020, de 30 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad

▪ Última actualización del documento: 01-06-2020

CONTENIDO de la CHECKLIST:

- 1. Medidas de higiene y prevención ----- p.2
- 2. Reapertura de albergues al público ----- p.4
- 3. Anexos ----- p.6





1. MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN

La siguiente checklist recoge disposiciones generales que se deben cumplir tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3, sin perjuicio del cumplimiento de otras normativas ya aplicables en materia de limpieza y desinfección, riesgos laborales, normativa laboral, etc.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN	Sí	No
1. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Aseguro que todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo agua y jabón o geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos.	X	
2. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Aseguro que cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros los trabajadores disponen de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo, asegurando que todo el personal está formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.	X	
3. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Aplico los puntos 1 y 2 a todos los trabajadores de empresas que prestan servicios en el albergue, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.	X	
4. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: He sustituido el fichaje con huella dactilar por otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o desinfecto el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, habiendo advertido a los trabajadores de esta medida.	X	
5. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: He modificado los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo en la medida necesaria para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre los trabajadores.	X	
6. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Las medidas de distancia se cumplen también en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.	X	
7. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales. El trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.	X	
8. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: He realizado los ajustes en la organización horaria necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración, atendiendo a la zona geográfica de la que se trate, sin perjuicio de la adopción de las necesarias medidas de protección colectiva e individual y de conformidad con lo recogido en los siguientes comentarios:	X	
<p>Se considerará que existe riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas al trabajo, teniendo en cuenta tanto la probabilidad de coincidencia masiva de las personas trabajadoras como la afluencia de otras personas que sea previsible o periódica.</p> <p>Los ajustes a los que se refiere el párrafo anterior deberán efectuarse teniendo en cuenta las instrucciones de las autoridades competentes, así como, en su caso lo previsto en la normativa laboral y convencional que resulte de aplicación.</p>		





<p>9. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Aseguro que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de mi albergue. En las tareas de limpieza se presta especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las pautas que se muestran a continuación:</p>	X	
<p>-Se utilizan desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetan las indicaciones de la etiqueta.</p> <p>-Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desechan de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.</p> <p>-Las medidas de limpieza se extienden también a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.</p> <p>- En aquellos puestos compartidos por más de un trabajador, se realiza la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.</p>		
<p>10. En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo:</p> <p>En Fase 1: Se procede a su lavado y desinfección diaria de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.</p> <p>En Fase 2 y Fase 3: Se procede al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.</p>		
<p>11. En Fase 1: En el caso de que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios deberán lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.</p>	X	
<p>12. Se realizan tareas de ventilación periódica en las instalaciones como mínimo de forma diaria:</p> <p>En Fase 1: Por espacio de al menos 5 minutos.</p> <p>En Fase 2 y Fase 3: Durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.</p>	X	
<p>13. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: En caso de disponer de ascensor o montacargas, se ha limitado su uso al mínimo imprescindible y se utilizan preferentemente las escaleras. Cuando es necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos es de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que precisen asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante.</p>		
<p>14. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Cuando el uso de los aseos, vestuarios o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima es de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante.</p> <p>Para espacios de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario además de mantenerse siempre durante su uso una distancia de seguridad de 2 metros, la ocupación máxima es:</p> <p>En Fase 1 y Fase 2: Un tercio del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia.</p> <p>En Fase 3: El cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia.</p> <p style="color: yellow;">100% EN CUANTAS HABIA</p>	X	
<p>15. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se ha reforzado la limpieza y desinfección de los aseos, vestuarios o similares garantizando siempre su estado de salubridad e higiene.</p>	X	
<p>16. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se fomenta el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo.</p>	X	





17. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se limpia y desinfecta el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.	X	
18. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se dispone de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras se limpian de forma frecuente, y al menos una vez al día.	X	

2. REAPERTURA DE ALBERGUES AL PÚBLICO

En la Fase 1 se puede proceder a la reapertura de albergues sin zonas comunes, de acuerdo con las limitaciones y condiciones que se establecen a continuación en la checklist.

En la Fase 2 se puede proceder a la reapertura al público de las zonas comunes de los albergues, siempre que no se supere un tercio de su aforo y se respeten las limitaciones y condiciones que se establecen a continuación en la checklist.

En la Fase 3 se puede proceder a la reapertura al público de las zonas comunes de los albergues, siempre que no se supere la mitad de su aforo y se respeten las limitaciones y condiciones que se establecen a continuación en la checklist.

APERTURA DE ALBERGUES AL PÚBLICO	Sí	No
19. Sólo Fase 1: Los servicios de restauración, cafetería así como cualquier otro que resulte necesario para la correcta prestación del servicio de alojamiento se presta exclusivamente para los clientes hospedados observando las medidas e instrucciones sanitarias de protección y de distancia de seguridad interpersonal y NO se presta en las zonas comunes, que permanecen cerradas.	X	
A estos servicios se les aplica con carácter general lo establecido en el capítulo IV de la <u>Orden SND/399/2020</u> [VER ANEXO 1]		
20. Sólo en Fase 1: No se permite la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del albergue.	X	
21. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Cuando el uso de los aseos, vestuarios o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima es de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permite la utilización por su acompañante. Para espacios de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario además de mantenerse siempre durante su uso una distancia de seguridad de 2 metros, la ocupación máxima es: En Fase 1 y Fase 2: Un tercio del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia. En Fase 3: El cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia.	X	
22. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se ha reforzado la limpieza y desinfección de los aseos, vestuarios o similares garantizando siempre su estado de salubridad e higiene.	X	
23. Sólo en Fase 1: Aquellas zonas que no están en uso cuentan con una clara identificación de acceso restringido o están clausuradas totalmente.	X	





24. Sólo en Fase 2: Si he procedido a la apertura de las zonas comunes del albergue, me aseguro de que en ningún caso se supere un tercio de su aforo.	X	
25. Sólo en Fase 2: A los servicios de hostelería y restauración del albergue se les aplica lo establecido en el capítulo IV de la Orden SND/414/2020 [VER ANEXO 2]	X	
26. Sólo en Fase 3: Si he procedido a la apertura de las zonas comunes del albergue, me aseguro de que en ningún caso se supere la mitad de su aforo. EN CANTABRIA SE PERMITE 100% DEL AFORO	X	
27. Sólo en Fase 3: A los servicios de hostelería y restauración del albergue se les aplica lo establecido en el capítulo IV de la Orden SND/458/2020 [VER ANEXO 3]	X	
MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EXIGIBLES A LOS ALBERGUES	Sí	No
28. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Existen carteles informativos en los idiomas más habituales de los clientes exponiendo las condiciones restrictivas de uso de las instalaciones y las normas de higiene a observar en relación con la prevención de contagios.	X	
29. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: En las zonas de recepción o conserjería se garantiza la debida separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes. Cuando no se puede mantener la distancia de seguridad, se utilizan los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.	X	
30. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevén aglomeraciones o colas puntuales se han marcado en el suelo los espacios de manera que se respete la distancia mínima de dos metros entre personas.	X	
31. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se realiza la correspondiente desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores y se han dispuesto geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.	X	
32. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se dispone de un procedimiento documentado de limpieza para las unidades de alojamiento, de acuerdo con las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias que incluye lo siguiente:	X	
<p>-Procedimientos de reposición y retirada de residuos de los alojamientos, en caso de ofrecerse estos servicios.</p> <p>-Acondicionamiento de habitaciones tras la salida del cliente en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El orden en el que se deberá hacer - El material y el producto químico a utilizar - El equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea - El procesado del material y producto de limpieza tras su uso 		
33. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Previa apertura del establecimiento se ha realizado una limpieza de las instalaciones, incluyendo zonas de paso, zonas de servicio y habitaciones.	X	
34. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se limpian y desinfectan al menos cada dos horas durante sus correspondientes periodos de uso todos los objetos y superficies de las zonas de paso susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.	X	
35. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: He determinado los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización. Todo de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima señaladas y conforme a los siguientes aforos máximos previstos: En Fase 2: Máximo un tercio de su aforo En Fase 3: Máximo la mitad de su aforo EXCEPTO EN CANTABRIA DONDE PERMITE 100%	X	
36. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: En el caso de que se celebren eventos, actividades de animación o gimnasios se ventilan dos horas antes de su uso aquellos espacios cerrados donde celebran.	X	





37. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: En el caso de que se realicen actividades de animación o clases grupales, éstas se diseñan y planifican con un aforo máximo de veinte personas y respetándose la distancia mínima de seguridad entre personas y entre estos y el animador o entrenador. En caso de no poder respetarse esa distancia se utilizan mascarillas. Las actividades de animación o clases grupales se realizan preferentemente al aire libre y se evita el intercambio de material y objetos.	X	
38. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: En el caso de que se realicen actividades de animación, se lleva a cabo la correspondiente desinfección de objetos y material utilizado en las mismas después de cada uso y se dispone gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.	X	
39. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: En el caso de disponer de instalaciones deportivas se aplican las medidas de higiene y prevención previstas en los artículos 42 y 43 de la <u>Orden SND/414/2020</u> y en el artículo 41 de la <u>Orden SND/399/2020</u> [VER ANEXO 4]	X	
40. Tanto en Fase 2 como en Fase 3: En caso de disponer de piscina y/o spa he determinado las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias, y siendo de aplicación lo previsto en el capítulo X de la <u>Orden SND/414/2020</u> [VER ANEXO 5]	X	
MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN PARA LOS CLIENTES	Sí	No
41. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: Se garantiza en todo momento que el cliente está informado sobre las condiciones restrictivas que se aplican en el uso de las instalaciones, garantizando que el cliente conoce antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que rigen el establecimiento.	X	
42. Tanto en Fase 1 como en Fase 2 y Fase 3: He puesto a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del albergue, que deberán estar siempre en condiciones de uso.	X	

Otra consideración:

***Disposición final tercera de la Orden SND/458/2020 de 30 de mayo**

Disposición final tercera. Planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías.

Las medidas dispuestas por la presente orden podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías adaptados a cada sector de actividad, que aprueben las Administraciones Públicas o sus organismos dependientes o vinculados, una vez oídas las partes implicadas, así como por aquellos que sean acordados en el ámbito empresarial entre los propios trabajadores, a través de sus representantes, y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector.



ANEXO 1

❖ Capítulo IV de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo

CAPÍTULO IV

Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 15. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.

1. Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. En el caso que la licencia sea concedida por primera vez, deberán limitarse al cincuenta por ciento las mesas permitidas para este año. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. [Este párrafo ya incluye la modificación añadida por la Orden SND/458/2020, de 30 de mayo]

A los efectos de la presente orden se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

* La Orden SND/440/2020, de 23 de mayo añade lo siguiente al respecto:

“Las comunidades autónomas y las ciudades autónomas, en su respectivo ámbito territorial, podrán modificar el porcentaje de aforo relativo a la ocupación de las terrazas al aire libre previsto en este artículo siempre que el mismo no sea inferior al treinta por ciento ni superior al cincuenta por ciento”

2. En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

3. La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Artículo 16. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:





- a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- g) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5 (Artículo 6.5: Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el uso de los aseos esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día).



06/06/20



ANEXO 2

❖ Capítulo IV de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo

CAPÍTULO IV

Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 18. Reapertura de locales de hostelería y restauración para consumo en el local.

1. Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere un cuarenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.
2. El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
3. Se podrá ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
4. La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo. [VER ANEXO 1]
5. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

* La Orden SND/440/2020, de 23 de mayo añade este punto 6:

6. Las comunidades autónomas y las ciudades autónomas, en su respectivo ámbito territorial, podrán modificar el porcentaje de aforo previsto en el apartado 1 de este artículo, siempre que el mismo no sea inferior al treinta por ciento ni superior al cincuenta por ciento.

Artículo 19. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en el local.

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día de acuerdo con lo previsto en el artículo 6. [Artículo recogido en la checklist]
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.





c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

g) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5. [Artículo recogido en la checklist]

i) El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.





ANEXO 3

❖ Capítulo IV de la Orden SND/458/2020 de 30 de mayo

CAPÍTULO IV

Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 18. Apertura de establecimientos de hostelería y restauración.

1. Podrá procederse a la apertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discoteca y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere el cincuenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en este capítulo.
2. El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, preferentemente mediante reserva previa. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.
3. Estará permitido el consumo en barra siempre que se garantice una separación mínima de dos metros entre clientes o, en su caso, grupos de clientes.
4. Podrá procederse a la apertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose el aforo al setenta y cinco por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. En el caso que la licencia sea concedida por primera vez, deberá limitarse el aforo al setenta y cinco por ciento del que haya sido autorizado para este año.

A los efectos de la presente orden se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrá incrementar el número de mesas previsto en el párrafo anterior, respetando, en todo caso, una proporción del setenta y cinco por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La ocupación máxima será de veinte personas por mesa o agrupación de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

5. Las comunidades autónomas y las ciudades autónomas, en su respectivo ámbito territorial, podrán modificar el aforo previsto en el apartado 1, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior a los dos tercios del aforo máximo. Asimismo, podrán modificar el porcentaje previsto en el apartado 4, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior al setenta y cinco por ciento.



Artículo 19. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración a los que se refiere el artículo anterior, deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día de acuerdo con lo previsto en el artículo 6. [Artículo recogido en la checklist]
- b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- g) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5. [Artículo recogido en la checklist]
- i) El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes.



ANEXO 4

❖ Artículo 41 de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo

Artículo 41. Apertura de instalaciones deportivas al aire libre.

1. Se podrá proceder a la apertura de las instalaciones deportivas al aire libre para la realización de actividades deportivas con las limitaciones que recoge este artículo.
2. Podrá acceder a las mismas cualquier ciudadano que desee realizar una práctica deportiva, incluidos los deportistas de alto nivel, de alto rendimiento, profesionales, federados, árbitros o jueces y personal técnico federativo.
3. A los efectos de esta orden se considera instalación deportiva al aire libre toda aquella instalación deportiva descubierta, con independencia de que se encuentre ubicada en un recinto cerrado o abierto, que carezca de techo y paredes simultáneamente, y que permita la práctica de una modalidad deportiva. Quedan excluidas de lo dispuesto en este artículo las zonas de agua recreativa. [Este párrafo ya incluye la modificación añadida por la Orden SND/458/2020, de 30 de mayo]
4. Antes de la reapertura de la instalación se llevará a cabo su limpieza y desinfección.
5. La actividad deportiva requerirá la concertación de cita previa con la entidad gestora de la instalación. Para ello, se organizarán turnos horarios, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.
6. En las instalaciones deportivas al aire libre, se podrá permitir la práctica deportiva individual o aquellas prácticas que se puedan desarrollar por un máximo de dos personas en el caso de modalidades así practicadas, siempre sin contacto físico manteniendo las debidas medidas de seguridad y protección, y en todo caso la distancia social de seguridad de dos metros. Asimismo, se respetará el límite del treinta por ciento de capacidad de aforo de uso deportivo en cada instalación, tanto en lo relativo al acceso, como durante la propia práctica, habilitándose un sistema de acceso que evite la acumulación de personas y que cumpla con las medidas de seguridad y protección sanitaria.
7. Únicamente podrá acceder con los deportistas un entrenador en el caso de que resulte necesario, circunstancia que deberá acreditarse debidamente, con excepción de las personas con discapacidad o menores que requieran la presencia de un acompañante.
8. Se procederá a la limpieza y desinfección de las instalaciones de acuerdo con lo señalado en el artículo 6 [Artículo recogido en la checklist]. Asimismo, a la finalización de cada turno se procederá a la limpieza de las zonas comunes y, en cada turno, se deberá limpiar y desinfectar el material compartido después de cada uso. Al finalizar la jornada se procederá a la limpieza de la instalación, reduciéndose la permanencia del personal al número mínimo suficiente para la prestación adecuada del servicio.
9. En todo caso, los titulares de la instalación deberán cumplir con las normas básicas de protección sanitaria del Ministerio de Sanidad. Si en la instalación deportiva se realizan otras actividades, o se prestan otros servicios adicionales no deportivos, deberán cumplir con la normativa específica que en cada caso corresponda.





❖ Artículos 42 y 43 de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo

Artículo 42. Apertura de instalaciones deportivas cubiertas.

1. Se podrá proceder a la apertura de las instalaciones deportivas cubiertas para la realización de actividades deportivas con las limitaciones que recoge este artículo.

2. Podrá acceder a las mismas cualquier persona que desee realizar una práctica deportiva, incluidos los deportistas de alto nivel, de alto rendimiento, profesionales, federados, árbitros o jueces y personal técnico federativo. A los efectos de esta orden, se considera instalación deportiva cubierta toda aquella instalación deportiva, con independencia de que se encuentre ubicada en un recinto cerrado o abierto, que se encuentre completamente cerrada y que tenga techo y que permita la práctica de una modalidad deportiva.

3. La actividad deportiva requerirá la concertación de cita previa con la entidad gestora de la instalación. Para ello, se organizarán turnos horarios, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.

4. En las instalaciones deportivas cubiertas, se podrá permitir la práctica deportiva individual o aquellas prácticas que se puedan desarrollar por un máximo de dos personas en el caso de modalidades así practicadas, con la excepción de las modalidades practicadas por parejas, siempre sin contacto físico, manteniendo las debidas medidas de seguridad y protección, y en todo caso la distancia social de seguridad de dos metros. Asimismo, se respetará el límite del treinta por ciento de capacidad de aforo de uso deportivo en cada instalación, tanto en lo relativo al acceso, como durante la propia práctica, habilitándose un sistema de acceso que evite la acumulación de personas y que cumpla con las medidas de seguridad y protección sanitaria. [Este párrafo ya incluye la modificación añadida por la Orden SND/458/2020, de 30 de mayo]

5. Únicamente podrá acceder con los deportistas un entrenador en el caso de que resulte necesario, circunstancia que deberá acreditarse debidamente. Se exceptúan las personas con discapacidad o menores que requieran la presencia de un acompañante.

6. Se podrán utilizar los vestuarios, respetando lo dispuesto al efecto en las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias. Lo dispuesto en este apartado será de aplicación en esta fase 2 a los centros deportivos regulados en el artículo 42 de la Orden SND 399/2020, de 9 de mayo.

7. Se procederá a la limpieza y desinfección de las instalaciones de acuerdo con lo señalado en el artículo 6 [Artículo recogido en la checklist]. Asimismo, a la finalización de cada turno se procederá a la limpieza de las zonas comunes y, en cada turno, se deberá limpiar y desinfectar el material compartido después de cada uso. Al finalizar la jornada se procederá a la limpieza de la instalación, reduciéndose la presencia del personal al número mínimo suficiente para la prestación adecuada del servicio.

8. En todo caso, los titulares de la instalación deberán cumplir con las normas básicas de protección sanitaria del Ministerio de Sanidad. Si en la instalación deportiva se realizan otras actividades, o se prestan otros servicios adicionales no deportivos, deberán cumplir con la normativa específica que en cada caso corresponda.



9. Lo previsto en este artículo no será de aplicación a las piscinas cubiertas, las cuales se regirán por lo dispuesto en el artículo 43.

Artículo 43. Apertura de piscinas para uso deportivo.

1. Se podrá proceder a la apertura de las piscinas al aire libre o cubiertas para la realización de actividades deportivas con las limitaciones que recoge este artículo.

2. Podrán acceder a las mismas cualquier persona, teniendo carácter preferente el acceso de los deportistas integrados, a través de la correspondiente licencia, en la federación deportiva cuyas modalidades y especialidades deportivas se desarrollen en el medio acuático; natación, salvamento y socorrismo, triatlón, pentatlón moderno y actividades subacuáticas.

3. La actividad deportiva requerirá la concertación de cita previa con la entidad gestora de la instalación. Para ello, se organizarán turnos horarios, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.

4. En las piscinas se podrá permitir la práctica deportiva individual o aquellas prácticas que se puedan desarrollar por un máximo de dos personas en el caso de modalidades así practicadas, siempre sin contacto físico manteniendo las debidas medidas de seguridad y protección, y en todo caso la distancia de seguridad de dos metros. Cuando la piscina se divida por calles de entrenamiento, se habilitará un sistema de acceso y control que evite la acumulación de personas y que cumpla con las medidas de seguridad y protección sanitarias. En cualquier caso, se respetará el límite del treinta por ciento de capacidad de aforo de uso deportivo en cada piscina, tanto en lo relativo al acceso, como durante la propia práctica.» [Este párrafo ya incluye la modificación añadida por la Orden SND/458/2020, de 30 de mayo]

5. Únicamente podrá acceder con los deportistas un entrenador en el caso de que resulte necesario, circunstancia que deberá acreditarse debidamente, con excepción de las personas con discapacidad o menores que requieran la presencia de un acompañante.

6. Se podrán utilizar los vestuarios, respetando lo dispuesto al efecto en las medidas generales de prevención e higiene frente al COVID-19 indicadas por las autoridades sanitarias.

7. Se procederá a la limpieza y desinfección de acuerdo con lo señalado en los artículos 44 y 45. Asimismo, a la finalización de cada turno se procederá a la limpieza de la playa de la piscina y de las zonas comunes y, en cada turno, se deberá limpiar y desinfectar el material compartido después de cada uso. Al finalizar la jornada se procederá a la limpieza de la instalación, reduciéndose la permanencia del personal al número mínimo suficiente para la prestación adecuada del servicio.

8. En todo caso, los titulares de la instalación deberán cumplir con las normas básicas de protección sanitaria del Ministerio de Sanidad. Si en la instalación deportiva se realizan otras actividades, o se prestan otros servicios adicionales no deportivos, deberán cumplir con la normativa específica que en cada caso corresponda.



ANEXO 5

❖ Capítulo X de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo

CAPÍTULO X

Condiciones para la reapertura al público de las piscinas recreativas y uso de las playas

Artículo 44. Reapertura al público de las piscinas recreativas.

1. Se podrá proceder a la apertura al público de las piscinas recreativas, quedando permitido el acceso a las mismas por parte de cualquier persona. El aforo máximo permitido será del treinta por ciento de la capacidad de la instalación, siempre que sea posible respetar la distancia de seguridad entre usuarios de dos metros. En caso contrario se reducirá dicho aforo a efectos de cumplir con la distancia de seguridad.
2. Para poder acceder a la piscina se requerirá la concertación de cita previa con la entidad gestora de la instalación. Para ello, se organizarán horarios por turnos, fuera de los cuales no se podrá permanecer en la instalación.
3. Con carácter previo a su apertura se deberá llevar a cabo la limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a los espacios cerrados como vestuarios o baños. Asimismo, se deberán limpiar y desinfectar los diferentes equipos y materiales como, vaso, corcheras, material auxiliar de clases, rejilla perimetral, botiquín, taquillas, así como cualquier otro en contacto con los usuarios, que forme parte de la instalación. Los biocidas a utilizar para la desinfección de superficies serán aquellos del tipo de producto 2, referidos en el anexo V del Reglamento (UE) n.º 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas. Asimismo, se podrán utilizar desinfectantes como diluciones de lejía 1:50 recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.
4. Lo previsto en este artículo se entiende sin perjuicio de las operaciones de depuración física y química del agua necesarias para obtener una calidad del agua de los vasos adecuada conforme a los anexos I y II del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, con la realización de los controles pertinentes, así como del cumplimiento del resto de normativa aplicable.

Artículo 45. Medidas de higiene y prevención aplicables a las piscinas recreativas.

1. Se procederá a la limpieza y desinfección diaria de la instalación de acuerdo con lo señalado en el artículo 6. No obstante, en aquellas superficies en contacto frecuente con las manos de los usuarios, como pomos de las puertas de los vestuarios, o barandillas, se deberá llevar a cabo una limpieza y desinfección, al menos tres veces al día.
2. Se recordará a los usuarios por medios de cartelería visible o mensajes de megafonía las normas de higiene y prevención a observar, señalando la necesidad de abandonar la instalación ante cualquier síntoma compatible con el COVID-19.

06/06/20

